みんぱくリポジトリ
国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnolo

「おばんざい」の思想

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2009-04-28 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 大塚, 滋 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00001447

正　誤　表

●178 頁　3 行目

（誤）鳥，卵，豆類の料理が・・・

↓

（正）卵，豆類の料理が・・・

●178 頁　表 1

（誤）

表 1「おばんざい」の素材

素材	春（回）	初夏（回）	夏（回）	秋（回）	冬（回）	計（回）	%
野菜類	15	7	20	16	24	82	52.9
魚介類							
生	4	1	8	2	8	23	31.6
塩干	8	3	2	1	6	20	
蒲鉾類	3	0	0	1	2	6	
鳥肉	2	0	0	0	0	2	15.5
卵	5	0	1	0	2	85	
豆加工品	5	0	2	0	7	14	
合計	42	11	33	20	49	155	100

『大村しげの京のおばんざい　暮らしの設計 133 号』(1980　中央公論社）より作成

↓

（正）

表 1「おばんざい」の素材

素材	春（回）	初夏（回）	夏（回）	秋（回）	冬（回）	計（回）	%
野菜類	15	7	20	16	24	82	52.9
魚介類							
生	4	1	8	2	8	23	31.6
塩干	8	3	2	1	6	20	
蒲鉾類	3	0	0	1	2	6	
卵	5	0	1	0	2	8	15.5
豆加工品	7	0	2	0	7	16	
合計	42	11	33	20	49	155	100

『大村しげの京のおばんざい　暮らしの設計 133 号』(1980　中央公論社）より作成

横川公子・笹原亮二編『モノに見る生活文化とその時代に関する研究』
国立民族学博物館調査報告　68:175-180(2007)

5. 「おばんざい」の思想

大塚　　滋

1　はじめに

大村しげはある雑誌座談会で「おばんざい」という言葉について，「せっかくええ言葉やのにもったいないなあと言うて，私らお友達と3人で最初に朝日新聞（京都版）で〈おばんざい〉ていう連載ものを週2回ずつやったんです。そしたらそれが行きわたってしまいましてね」と言っている（『婦人公論』，1990.11月）。

この連載は1964年のことだから，その後，だいたい1960年代後半以降から，この言葉が全国区となっていったことになる。手元の2版4刷の広辞苑（1970年版）にはこの言葉はなく，1998年の5版に顔を出しており，その辺の事情を裏書している。

大村は後年，自分を「随筆家」と位置づけていた。「おばんざい」「京暮らし」といえば大村さん，といわれるのが苦痛になっていたからだという。冒頭の座談会でも，「東京のお方も皆，おばんざい，おばんざい言うてくれはるし，おばんざいの店がでてきましたやろ。そしたら，このごろだんだん嫌になってきて」と述懐している。

人は自分があまりにも深く身近に感じているものが他人によって愛されていく姿に反感を覚えるものだ。本人の思いとは別のところで「おばんざい」が世間でもてはやされ，「大村しげ」のブランドとして全国区アイテムとなっていった事情がわかるし，その分，よけいに彼女の「おばんざい」に対する思い入れが強かったことも想像される。

ここでは，「おばんざい」というものと，それに対する大村の考えについて触れていきたい。

2 「おばんざい」とは

「おばんざい」という言葉については大村自身が著書「京の暮しと“おばんざい”」（『暮しの設計133号』，1980）のなかで，「ハレの日の料理ではなくケの日のおかず」と解説し，江戸中期になると「いままで上層階級のものであった料理が，次第に下じもにもひろまって，今日のおばんざいになったよう」だといっている。そして，京都ではこのほか同じ意味で「おまわり」という言葉もよく使われ，また「おばんざい」のなかでやや安くて多量にあるものが「おぞよ」とよばれていると言っている。

さらに，嘉永年間に出た『年中番菜録』（1849）の「民家の食事に関東にてはさう菜と称し関西にて雑用ものと唱ふる献立の数々をかき集て年中番菜録と名づけて」と

あるのを引いて，「おばんざいの名の起りはこのあたりにあるのでしょうか」と書き，また，「番」は「ある語に冠して，常用又は粗末の意を表す語」と辞書を引用している。以下，それらのことについて，もう少しくわしく考えておきたい。

「おばんざい」は「お晩菜」と書かれているものもあるが，「お番菜」と書くことに特に反論はないようだ。

「番」という字は大村が例示している「番茶」や「番傘」のほか，「番煙管」「番具足」「番匠（大工のこと）」「番醤油」「番水」「番手桶」など，それぞれ“実用”“粗末”を意味するために冠した語が使われてきた。

ただ，「番」の字を常用や粗末の意に使うことは中国ではないらしく，「番菜」は西洋料理とある（『大漢和辭典』大修館書店，1958）。一方，日本では「番」は「（多数揃えて番号を付けておく意から）常用の粗末なものに冠する語」としている（『広辞苑』岩波書店，1988）。生徒番号や運動選手の背番号がそれにあたるだろうか。国民番号などという案が出たときに私たちがなんとなく違和感を抱くのもこの“その他大勢”感にあるのかも知れない。

さて，江戸時代には1643年刊の『料理物語』に始まり，約50冊の料理本が出版されている（『江戸時代料理本集成』吉井始子監修。臨川書店刊。1982）。しかし，茶の湯の料理，会席料理，中国料理などの紹介や，教科書的なものがほとんどで，特に素人の日常料理の紹介や手ほどきに意を配っているのは3，4冊に過ぎない。なかでも，「番菜」を題にもつのは前出の『年中番菜録』だけで，他の料理本の序文や跋文などにもこの語は出ていないようだ。

『年中番菜録』の跋文（仁星如雷散人）には「茶庵會席のとり合より日用茶飯の見つくろひにいたるまてもをかしう興あるやう持なすこそ今の世茶道の第一義なるへけれ源吾翁（著者千馬源吾のこと）のはむさいにおけることきは膳味（料理の味）より漸く茶味（風雅なおもむき）にすゝむものならんか」と書いて，「はむさい（番菜）」を「をかしく（風情があり）興ある」ものと賞揚している。また附言には「番菜は日用のことなればいまだせたいなれざる新婦はさらなり年たけたる女房まかなひの女といへども折ふしさしつまることあり」，まだ所帯慣れしていない新婦はもちろん年配の女性や賄いの女性でも時には料理に窮することがある。だから「つねつね手まはりに置番菜の種本と心得たまふべし」，常々手近のところに置いて番菜の種本と思ってください，とし，さらに新婦の心得として「家々の風儀により仕なれの料理といへるものあり嫁入りしたる女などは日用番ざいにいたるまで其家の料理にしたがひかならず我まゝの献立などすまじきことなり」と書いている。

これらの文章からは，番菜は日常の粗末な料理ではあるけれども，そこに趣や家による違いや，人によってレパートリーに差があったらしいこともわかり，「番菜」というものの奥行きや楽しさを感じさせてくれる。

『年中番菜録』が出たのは1849年，「幕末」という時代の始まりの時期だった。それまで江戸文化の爛熟のなかで主として料理人のためのものだった料理というものに，「常用」の目が向けられた時代でもあったといえよう。この本は青物，魚介類，塩物，干物，加工食品など計110種類以上の素材を使う料理書で，料理の数においてこんにちの初級クックブックをはるかにしのぐものだった。

ただ，それらを単にこんにちの「おばんざい」とひとくくりすることができるのかどうかは，少し気になってくる。「ええ言葉」として流行のもとをつくった大村らにとっての「おばんざい」とはどういうものだったのだろうか。

3 『大村しげの京のおばんざい』から

『暮らしの設計133号』は「大村しげの京のおばんざい」と題した，A4版164ページ，半分以上をカラー写真で占めたムックである。約150種類の料理が写真とともに紹介され，簡単な作り方が書かれている。折に触れて大村の随筆的な文章があり，全体に京都の庶民の1年を浮かび上がらせている。そこで，この本をテキストにして，大村が開いて見せる「おばんざい」の姿を眺めてみよう。

3.1 季節の重視

まず感じられるのは季節の重視で，目次が春，夏，秋，冬に分けられている。実際には初夏の料理が加わっている。なんとなく季節のものとか旬のもの，ということではなく，季節の食材や料理がきまっていて，それを忠実に守ることが大切ということが力説されている。

3.2 行事との関わり

もう1つは行事に忠実なことで，雛祭，花見，端午の節句，祇園祭，地蔵盆，時代祭，月見，正月，節分などの行事に，それぞれ決まった料理を作るのが京都の特徴だと書いている。大村はこの本の始めに「おばんざいというのは，晴の日のお料理ではのうて，常（け）のおかずのことをいいます」と言い切っている。だから，種々の行事，つまりハレそのものものの場との密接な連動に驚くし，意外な気もする。「庶民のハレ」といったニュアンスを感じる。

それに，京都の食習慣にはなにかと「決まり」のある日が多い。たとえば8のつく日（8日，18日，28日）に「アラメとお揚げの煮いたん」を食べるなどの，きまった小起伏が日常のなかに入り込んでいる。それらは煩わしくもあるが，いっぽう，季節と行事と「決まり」に忠実であれば，あまり料理についてきょうは何にしようかと迷うことも少なくてすむわけで楽だと，別のところで言っている。

3.3 「おばんざい」の素材（表1）

主素材のはっきりしている料理155種ばかりのうち，野菜料理は約53%，魚介類料理は約32%だった。鳥，卵，豆類の料理が合わせて約16%である。肉料理は四季を通じて皆無である。

季節による割合の違いは大きく，春には野菜の料理と魚介類料理との割合は等しいが，秋はその比は4対1であった。これはもちろん，春には貝類，サバ，塩サバ，ニシンなどが使われ，材料も潤沢であるのに比し，秋はむしろ，イモ類，豆類，キノコ類など植物性素材に富むためである。

私は日本人の食生活において季節感が重視されるのは，肉類を遠ざけ，魚介類と野菜類に依存する文化の影響が大きいと考えている。いうまでもなく畜肉類の場合，季節的変動に乏しいが，野菜類や魚介類は季節による変動，消長が激しい。それらに依存する食生活においては必然的に，副食物は季節に大きく左右される。肉類という周年の美味を失った日本人は，季節による素材の変化を楽しみ，やがて意識的に季節を演出するようになった。それは宴会料理や正式な料理だけでなく，家庭の日常の料理でも意識されるようになった。

そして，この美意識については「おばんざい」も例外ではありえなかったことが見てとれる。

なお，『年中番菜録』では特に季節を意識せず，素材ごとの分類に従っていた。それが「番菜」というものへの当時の感じ方だったのであろう。

表1 「おばんざい」の素材

素材	春（回）	初夏（回）	夏（回）	秋（回）	冬（回）	計（回）	%
野菜類	15	7	20	16	24	82	52.9
魚介類							
生	4	1	8	2	8	23	
塩干	8	3	2	1	6	20	31.6
蒲鉾類	3	0	0	1	2	6	
鳥肉	2	0	0	0	0	2	
卵	5	0	1	0	2	85	15.5
豆加工品	5	0	2	0	7	14	
合計	42	11	33	20	49	155	100

『大村しげの京のおばんざい　暮らしの設計133号』（1980　中央公論社）より作成

3.4 「おばんざい」の料理法（表2）

料理法が単一ではっきりしているものについて割合を求めたところ，煮物，汁物，茹で物，和え物など，煮る料理が約52%，焼き物と揚げ物9%，蒸し物は3%であった。この傾向は四季を通じて大きな変動はなかった。なお，このほかには，飯もの，粥類，

表２「おばんざい」料理法

料理	春（回）	初夏（回）	夏（回）	秋（回）	冬（回）	計（回）	%
煮物類	13	5	8	12	17	55	
汁物	2	0	2	1	5	10	
茹で物	2	0	3	1	2	8	52.0
和え物	2	0	0	1	1	4	
蒸し物	0	0	1	0	2	3	
さしみ	0	0	0	0	1	1	2.7
焼き物	1	1	6	1	4	13	
揚げ物	0	0	1	0	1	2	10.1
その他	15	6	12	5	14	52	35.1
合計	35	12	33	21	47	148	100

『大村しげの京のおばんざい　暮らしの設計 133 号』（1980　中央公論社）より作成

めん類，漬物などがあった。

また，当然のことながら，すべてが和風料理であり，乾物や豆腐や他の大豆加工品（油揚げ，ユバなど），コンニャクなどを多用する伝統的料理が多い。

3.3 と 3.4 から，「おばんざい」とは野菜類の和風煮物を主体とする料理群であると結論できよう。

焼き物や炒め物と違って，煮物は手間と時間がかかる料理法である。ことに乾物類などの場合，翌日ないし翌々日に料理にかかるまでは，心のどこかにそのことを留めておかねばならない。「おばんざい」は思いついてすぐにつくれるものではないようである。

3.5 “しまつ”と“ぜいたく”

そのような料理はあまりお金がかからない料理でもある。旬の素材はおいしく，栄養的にすぐれているだけでなく，安価である。錦の市場など，よく知ったたしかな店で，たしかな素材を手に入れて，じっくりと煮る。おいしくて，安い。「おばんざい」生活は有利な生活でもある。

そのことを大村たちは，「しまつ（節約）」だけれど，味は「ぜいたく」なのが「おばんざい」なのだといっている。

4　おわりに

以上，見て来たところを要約すれば，「おばんざい」はかつての日本の家庭料理つまり総菜，あるいは太平洋戦争後の食生活の洋風化の中でそれらが失われつつあったとき，郷愁と一種の危機感をもっていわれた「おふくろの味」料理群，などと源を一

にするものだといってよいであろう。もし違いがあるとすれば，それらが，大村の指摘にもかかわらず，単に常用の実用食の枠を越えて，京都の行事食の世界へ侵入することによって，一種の情緒と文化的性格を帯びていたことといえるであろう。

文　献

大村しげ

1980 『大村しげの京のおばんざい　暮らしの設計 133 号』東京：中央公論社。

1990 「京都の食文化は誤解されている」『婦人公論』11 月号：246−249，東京：中央公論社。

新村出編

1970 『広辞苑 2 版 4 刷』東京：岩波書店。

1998 『広辞苑 5 版』東京：岩波書店。

千馬源吾

1849 『年中番菜録』。

諸橋轍次

1958 『大漢和辭典』東京：大修館書店。

吉井始子監修

1982 『江戸時代料理本集成』京都：臨川書店。